

Land	Brasilien
Region	Rio Pardo
Farmer*in	Zusammenschluss aus 40 Farmer*innen
Anbauhöhe	900–1000 m
Sorte	Arabica
Varietät	Catuai, Acaia, Mundo Novo
Aufbereitung	natural
Roast Profile	dark

Mindestens haltbar bis und ein
Jahr vorher in Tübingen geröstet.

PRISMA
Brasilien

Kakao
Karamell
Geröstete Mandel



S H
U A
E N
D G

Espresso
250 g

Espresso	
Kaffee/Wasser	1:2
Temperatur	93°C
Extraktion	25–35 Sek.
Herdkocher	
(1) Heißes Wasser in den unteren Behälter einfüllen.	
(2) Auf niedriger Stufe brühen.	
(3) Vom Herd nehmen, sobald ein sanftes Blubbern zu hören ist.	
Vollautomat	
Knopf drücken und genießen.	

SUEDHANG Kaffee GmbH
Jakobsgasse 4, 72070 Tübingen
info(at) suedhang.org
Instagram suedhangkaffee

Kräftig, nussig,
schokoladig –
für alle, die
Kaffee klassisch
mögen.

Röstkaffee e 250 g